V-ZUG SA

Forno a vapore combinato

Combair-Steam S

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
– Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.
■ Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello n.	Sistema di misura
CS-S	768	55-600/55-762
CS-S	771	60-600/60-762

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2010

Indice

Osservazioni sulla sicurezza **6**
Prima della prima messa in funzione 6
Uso conforme allo scopo 7
Quando nell'economia domestica vivono bambini 8
Utilizzazione 8

Descrizione dell'apparecchio **11**
Struttura 11
Elementi di comando e d'indicazione 12
Camera di cottura 13
Accessori 14

Uso **18**
Prima messa in funzione 19
Esempio 20
Riempire il contenitore dell'acqua 20
Scegliere il modo di funzionamento 21
Modica del modo di funzionamento 21
Selezionare la temperatura della camera di cottura 22
Controllare/modificare la temperatura della camera di cottura 22
Disinserire 23
Svuotare il contenitore dell'acqua 24

Regolazioni utente **25**
Sicurezza bambini 27
Indicazione dell'ora 28
Segnale acustico 28
Illuminazione 28
Durezza dell'acqua 29
Unità di temperatura 29
Formato dell'ora 29
Regolazioni di fabbrica 29

Funzioni dell'orologio **30**
Regolare e modificare l'ora 30
Temporizzatore 31
Durata di funzionamento 32
Avviamento ritardato 33

Modi di funzionamento **36**
Riscaldamento rapido 42

Sonda per la temperatura **43**
Temperatura sonda 44

Cottura delicata **46**

Consigli ed accorgimenti **49**
Risparmiare energia 53

Opzione **54**
Cassetto scaldavivande 54

Cura e manutenzione **55**
Pulizia esterna 55
Pulire la porta dell'apparecchio 56
Togliere la griglia d'appoggio 57
Sostituire la guarnizione della porta 57
Pulire gli accessori 57
Pulire la camera di cottura 58
Decalcificare 59
Sostituire la lampadina a incandescenza 61

Eliminare personalmente i guasti **62**
Cosa fare, se 62
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica 68

Accessori e ricambi **69**

Dati tecnici **72**

Smaltimento **74**

Annotazioni **75**

Indice analitico **76**

Assistenza tecnica **79**

Brevi istruzioni **80**

Osservazioni sulla sicurezza

L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare o umidificare un locale.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature d'ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura dell'apparecchio.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto dell'apparecchio/per tenere al caldo.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Aprendo la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore. Quando l'apparecchio contiene vapore, non mettere le mani nell'apparecchio.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- Gli accessori in camera di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesione!

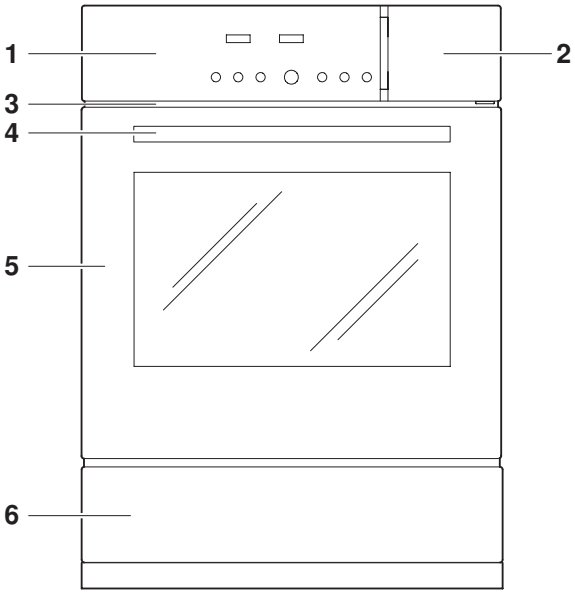
- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare teglie, contenitori di cottura ecc. direttamente sul fondo della camera di cottura.
- Non mettere né pellicola né alluminio sul fondo della camera di cottura. Rischio di danneggiamento dell'apparecchio.
- Non tagliare direttamente con coltelli o rotelle nella teglia d'acciaio, nelle teglie smaltate, nei contenitori di cottura e nell'inserto vapore, perché così facendo si danneggerebbero in modo evidente.
- Non usare la teglia originale per la cottura a vapore.
- Per la cottura al vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile forata o sotto la griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Asciugare la camera di cottura e lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Descrizione dell’apparecchio

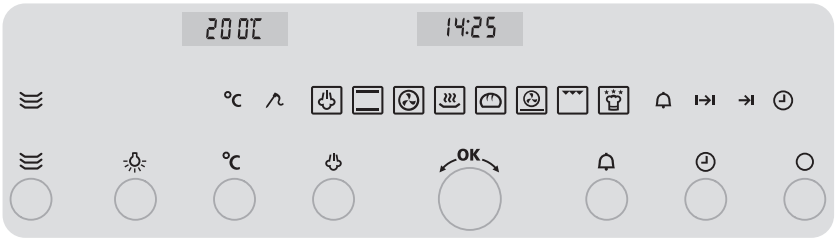
Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Porta davanti al contenitore dell’acqua (incl. note)
3 Apertura di aereazione
4 Maniglia della porta
5 Porta dell’apparecchio
6 Cassetto dell’apparecchio/cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

≋	Cassetto riscaldabile *	OK	Bottone di regolazione
☼	Illuminazione	🔔	Temporizzatore
°C	Temperatura della camera di cottura/temperatura sonda	🕘	Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
⏻	Modo di funzionamento	○	Dis

Indicazioni

200°C Temperatura

14:25 Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, temporizzatore

Simboli

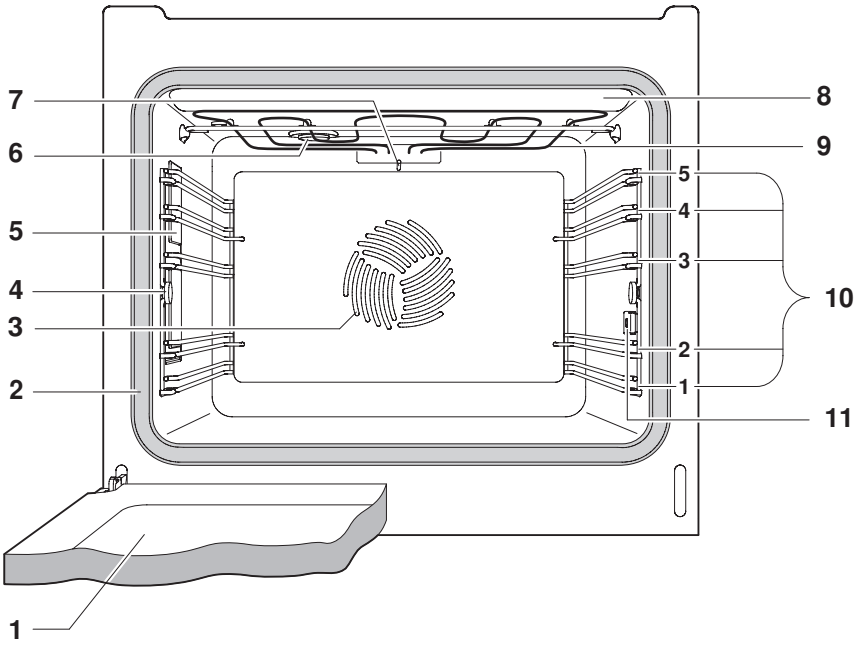
≋	Cassetto riscaldabile *	I→I	Durata di funzionamento
°C	Temperatura della camera di cottura	→I	Orario di disinserimento
⌇	Temperatura sonda	🕘	Ora
🔔	Temporizzatore		

Modi di funzionamento

* in funzione del modello

Camera di cottura

Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.



1 Porta dell'apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Ventilatore per l'aria calda
4 Dado zigrinato
5 Illuminazione
6 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura
7 Sonda della temperatura della camera di cottura
8 Protezione dal contatto con il grill/ elemento riscaldante sopra
9 Grill/elemento riscaldante sopra
10 Appoggi con diciture
11 Presa per la sonda per la temperatura

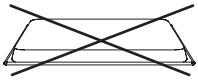
Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura.

Accessori

Non tagliare direttamente con coltelli o rotelle nella teglia d'acciaio, nelle teglie smaltate, nei contenitori di cottura e nell'inserto vapore. Così facendo si danneggerebbero in modo evidente.

Teglia d'acciaio inossidabile

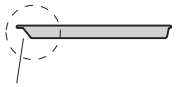
- Stampo per pasticcini da aperitivo e pane.
- Serve come leccarda sotto la griglia o sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata.
- Una copertura solo parziale della teglia d'acciaio inossidabile durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.
- Non è adatta ai modi di funzionamento [▭] e [⊛].



▶ Utilizzare la teglia d'acciaio inossidabile solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Teglia originale

- Stampo per crostate e biscotti.
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



▶ Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

▶ Non è adatta ai modi di funzionamento [☝], [≋], [⌓] e [☝] + [⊛].

▶ Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia

- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Per raffreddare torte e biscotti.

Per la preparazione di panini e quiche surgelati:

▶ rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

Teglia d'acciaio inossidabile perforata

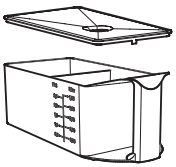
- Per cuocere verdure, carne e pesce freschi o surgelati.
- Come appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Per estrarre il succo da frutti di bosco, frutti ecc.
- Non è adatta ai modi di funzionamento e .

▶ Per la cottura al vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata per raccogliere parti di cibo e condensa.

Sonda di temperatura con impugnatura diritta

La sonda per la temperatura è adatta per misurare la temperatura negli alimenti da 30 °C a 99 °C.

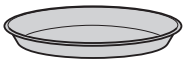
- Non appena viene raggiunta la temperatura sonda impostata, l'apparecchio si spegne automaticamente. Le temperature sonda ideali sono descritte nei 'Consigli di regolazione'.
- La sonda per la temperatura può essere utilizzata anche per la sola misurazione della temperatura al centro dell'alimento. In questo caso il modo di funzionamento deve essere disinserito manualmente.
- La sonda può essere utilizzata con ogni modo di funzionamento.



Contenitore dell'acqua con coperchio

- Riempire solo con acqua potabile fresca e fredda.
- Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

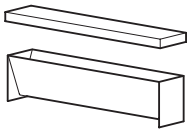
I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.



Teglie rotonde con TopClean

- Stampi per crostate e quiche
- Non sono adatte ai modi di funzionamento [hand], [heat], [bake] e [hand] + [fan].

Ottenibile in 3 dimensioni diverse



Stampi per terrine con coperchio

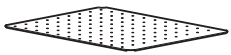
- Per la preparazione di terrine di verdura, pesce e carne
- Per gelato, parfait, flan e altri dolci

Disponibili in 2 diverse versioni

Stampi in porcellana

- Per la preparazione di diversi piatti come lasagne, gratin di patate, ecc.
- Per cuocere al grill arrosti, pollo, ecc.
- Per cuocere le pietanze al vapore e successivamente mantenerle calde

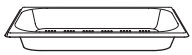
Ottenibile in 3 dimensioni diverse



Inserto vapore in acciaio inossidabile

- Per cuocere al vapore verdure, patate, ecc. con uno stampo in porcellana.

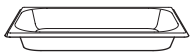
Ottenibile in 3 dimensioni diverse.



Contenitore di cottura forato

- Per cuocere verdure, carne e pesce freschi o surgelati.

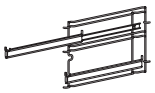
Disponibili in diverse grandezze e altezze



Contenitore di cottura non forato

- Per cuocere carne, pesce, crauti, riso, miglio, cereali, legumi precedentemente ammollati, ceci ecc.

Disponibili in diverse grandezze e altezze



Cassetto su rulli

- Per estrarre una o diverse tortie/egriglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi

Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda, la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento nonché altre funzioni.

- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione OK è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l'apparecchio si spegne.

Prima messa in funzione

Prima di utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Quando sul display digitale destro lampeggia 12:00 girare il bottone di regolazione OK per regolare l'ora.

Premendo sul bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Eventualmente adattare la durezza dell'acqua nelle regolazioni utente.
- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento 210 °C per ca. 30 minuti.

Esempio

Quando si cuoce normalmente o al forno viene prodotto calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

I simboli sono descritti nei 'Consigli di regolazione'. Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

		°C	°C	min.		
Pane		200–210	no	40–50	2	

- ► Mettere la forma di pane sulla teglia d'acciaio rivestita con carta da forno e farla lievitare ancora un poco.
- ► Inserire la teglia d'acciaio inossidabile nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2.
- ► Per procedere seguire le istruzioni riportate nelle pagine seguenti.

Riempire il contenitore dell'acqua

Riempire il contenitore dell'acqua solo con acqua potabile fresca e fredda. Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

- ► Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «1,25» «Litro» con acqua potabile fresca e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ■ Con i modi di funzionamento , , , e + il recipiente dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.
- ■ Con i modi di funzionamento , , , , , e il recipiente dell'acqua può restare nello scomparto senza che per questo il risultato ne venga influenzato.

Rabboccare l'acqua

Il contenuto del contenitore dell'acqua normalmente è sufficiente per un processo di cottura.

Quando occorre rabboccare l'acqua:

▶ Riempire il contenitore dell'acqua con massimo 0,5 litri d'acqua, per impedire che l'acqua ripompata nel contenitore trabocchi.

Scegliere il modo di funzionamento

▶ Scegliere il modo di funzionamento .
  – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura proposta.
  – I simboli e °C lampeggiano.

La temperatura proposta corrisponde alla temperatura della fase aria calda. La temperatura della fase vapore è preimpostata.

Modica del modo di funzionamento

Il modo di funzionamento regolato non può essere modificato durante il funzionamento.

▶ Premere il tasto .
  – Il modo di funzionamento impostato termina.
▶ Premendo il tasto , scegliere il nuovo modo di funzionamento.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

▶ Girare il bottone di regolazione OK e impostare la temperatura desiderata.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Con i modi di funzionamento , , , , + e + , al raggiungimento della temperatura della camera di cottura impostata viene emesso un segnale acustico semplice.

Controllare/modificare la temperatura della camera di cottura

▶ Premere il tasto °C.

– Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura impostata nella camera di cottura.

– Il simbolo °C lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

Disinserire

▶ Premere il tasto ◯.
- I simboli ℃ e ⌂ si spengono.
- Durante tutti i modi di funzionamento a vapore, alla fine si può verificare una diminuzione del vapore.
- Durante la diminuzione del vapore, per circa 1 minuto il vapore viene espulso leggermente dalla camera di cottura all'ambiente. Così si evita l'intensa fuoriuscita di vapore al momento di aprire la porta dell'apparecchio.
- Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

L'apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso.

Prelevare l'alimento

Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore bollente o aria bollente. Pericolo di ustione!
Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

▶ Togliere il pane cotto dalla camera di cottura.

▶ Per raffreddarlo, appoggiarlo sulla griglia.

▶ Dopo ogni cottura a vapore, la condensa e le parti di cibo nella camera di cottura devono essere completamente asciugate ovvero rimosse.

▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

Svuotare il contenitore dell'acqua

L'acqua contenuta nel contenitore dell'acqua può essere caldissima. Pericolo di ustione!

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel contenitore dell'acqua.

► Dopo che l'acqua è stata pompata nuovamente nel contenitore, togliere il contenitore, svuotarlo e asciugarlo.

Quando sul display digitale destro lampeggia H 1, l'acqua residua ha una temperatura di oltre 80 °C. Per motivi di sicurezza l'acqua residua viene pompata via solo quando la temperatura scende sotto 80 °C.
Un nuovo avviamento di un modo di funzionamento è possibile in qualsiasi momento.

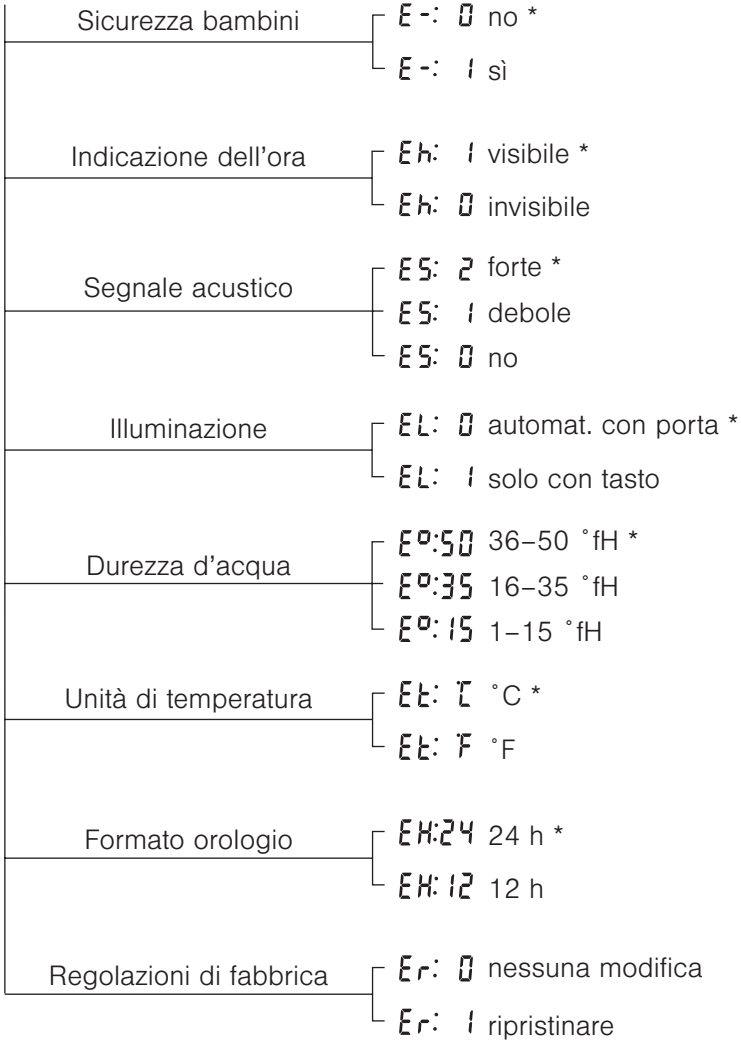
Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

- ▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione OK per 5 secondi.
  - – Sul display digitale compare EEEE.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display digitale compare E-: 0 per «Sicurezza bambini no».
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK, selezionare la regolazione.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display digitale lampeggia p. es. Eh: 1 per «Indicazione dell'ora visibile».
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK il display digitale commuta su Eh: 0 per «Indicazione dell'ora invisibile».
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.
- ▶ Premendo il tasto ◯ si termina la regolazione.

Le regolazioni vengono salvate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

Regolazioni possibili



* Regolazioni di fabbrica

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio.

Quando si cerca di scegliere un modo di funzionamento
– è emesso un doppio segnale acustico
– premere il tasto non ha alcun effetto e
– sul display digitale compare - - - -.

Comando con sicurezza bambini attiva

▶ Premere il tasto ◯ e contemporaneamente scegliere un modo di funzionamento.
  – La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
  – 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti ☼/🔔 e 🕘 si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono o disattivato.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto
■ DIS	segnale acustico disattivato

In caso di guasto il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

Illuminazione

Con la regolazione «automat. con porta» quando si apre la porta dell'apparecchio si accende l'illuminazione e quando si chiude, si spegne.

L'illuminazione si può accendere o spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto .

Quando non si spegne l'illuminazione premendo il tasto , allora si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti di funzionamento.

Durezza dell'acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento giusto per la decalcificazione. Questo sistema si può ulteriormente ottimizzare per le economie domestiche con acqua molto dolce (anche attraverso un impianto d'addolcimento) e acqua di durezza media, regolando nelle regolazioni d'utente il campo adatto.

Per la durezza dell'acqua esistono tre campi di regolazione:

Campo	Durezza dell'acqua [°fH]	Durezza dell'acqua [°dH]	Durezza dell'acqua [°eH]
■ dolce	1 a 15	1 a 8	1 a 11
■ media	16 a 35	9 a 20	12 a 25
■ dura	36 a 50	21 a 28	26 a 35

Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere scelta tra «°C» e «°F»:

■ °C	Gradi Celsius
■ °F	Gradi Fahrenheit

Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a. m./p. m.).

Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
Dopo selezionato il formato dell'ora EH: 12, la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l'ora

L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

▶ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale destro lampeggiano le ore.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.
▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
▶ Premere il tasto ⏲ o il bottone di regolazione OK.
  – Sul display digitale destro lampeggiano i minuti.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.
▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

▶ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9 '50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1× il tasto 🔔 la durata può essere arretrata su 0 '00.

▶ Premendo il bottone di regolazione OK, il temporizzatore si avvia.
- Sul display digitale destro è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Dopo decorsa la durata regolata

- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Premendo il tasto 🔔 il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale destro lampeggia la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2× il tasto 🔔.
  – Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.
▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
▶ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
  – Il simbolo I→I lampeggia.
▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 9h59.
▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale destro lampeggia la durata residua.
  – Il simbolo I→I lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

– Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
– Per 1 minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura della camera di cottura.
– Il simbolo |→| lampeggia.
– Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Spegnere

▶ Premere il tasto ◯.
  – Le regolazioni sono cancellate.
  – Sul display digitale sinistro viene indicata il calore residuo.

Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.
Quando si usa la sonda per la temperatura, si deve regolare la durata stimata. I valori di riferimento sono riportati nei 'Consigli di regolazione'. L'apparecchio si inserisce all'ora fissata e al raggiungimento della temperatura sonda si disinserisce. A seconda della durata stimata, ciò può avvenire un poco prima o un poco dopo rispetto all'orario di disinserimento.

I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

▶ Premere il tasto ⏲.
- Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
- Il simbolo I→I lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 9h 59.

Regolare l'orario di disinserimento

▶ Premere nuovamente il tasto ⏲.
- Sul display digitale destro lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo →I lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell'ora EH:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59 .

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Sul display digitale destro l'ora è ferma.
- Il simbolo →I è acceso.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.:
▶ Scegliere il modo di funzionamento e 180 °C.

▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.

▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
- L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

▶ Premere 1× il tasto ⏲.
  – La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.
▶ Premere 2× il tasto ⏲.
  – L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

– Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
– Per 1 minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura della camera di cottura.
– Il simbolo |→| lampeggia.
– Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Spegnere

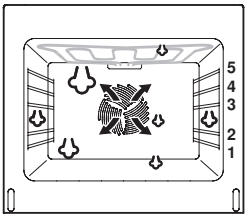
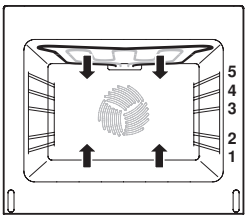
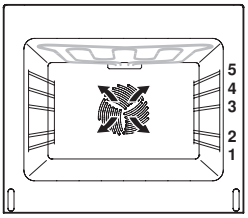
▶ Premere il tasto ◯.
  – Le regolazioni sono cancellate.
  – Sul display digitale sinistro viene indicata il calore residuo.

Modi di funzionamento

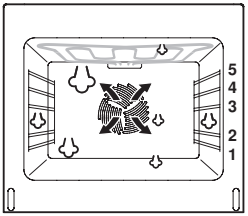
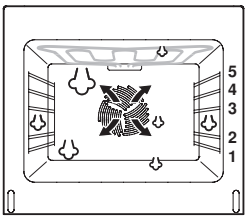
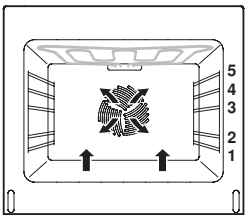
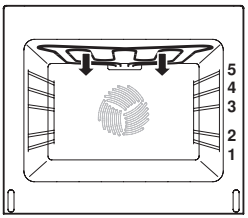
- ► Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.
- ► Selezionare il modo di funzionamento premendo una o più volte il tasto .

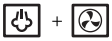
Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Cottura a vapore		30–100 °C	100 °C	1–5
Calore sopra e sotto		30–230 °C	200 °C	2
Aria calda		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4

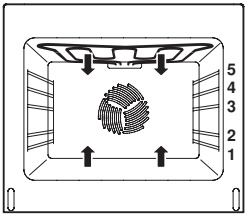
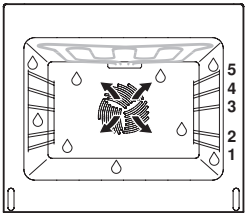
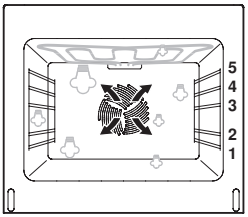
- ► Mettere gli stampi sulla griglia.
- ► Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento	
Cottura di verdura, riso, cereali, legumi e alimenti a base di uova. Sobbollire carne, pollame e pesce. Estrarre il succo da frutti e frutti di bosco. Per la preparazione di yogurt e per sterilizzare. Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata.	La camera di cottura viene riscaldata contemporaneamente con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato e portato a cottura con il vapore.	
Per torte, biscotti, pane e arrosto. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.	
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su 1 o 2 appoggi. Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ▭.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Rigenerazione		100–150 °C	120 °C	1–5
Cottura professionale		100–230 °C	210 °C	2 2 + 4
PizzaPlus		30–230 °C	200 °C	2
Grill		30–230 °C	230 °C	4 oppure 5

Applicazione	Riscaldamento	
Riscaldare alimenti precotti, surgelati, prodotti convenience e prodotti pronti. La rigenerazione è possibile su più appoggi contemporaneamente.	La camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato in modo delicato e non secca.	
Pane, pasta lievitata, pasta sfoglia (fresca e congelata) su 1 o 2 appoggi. Inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.	La camera di cottura viene riscaldata da una fase di vapore seguita da una fase automatica di aria calda.	
Per pizza, crostate e quiche. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.	
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sformati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Cottura delicata		Temperatura sonda 50–90 °C Durata 2 ore 30 min. a 4 ore 30 min.	Temperatura sonda 70 °C Durata 3 ore 30 min.	2
Aria calda umida		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4
Aria calda + vapore		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4

Applicazione	Riscaldamento	
Cuocere in maniera perfetta pezzi di carne pregiata per la durata desiderata e al momento giusto.	Processo brevettato	
Per gratin, sformati, pasta lievitata e pane su 1 o 2 appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è esplulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Per gratin, sformati, carne, prodotti surgelati, castagne, pasta sfoglia e lievitata, pane e prodotti convenience su 1 o 2 appoggi. Premendo si inserisce/ disinserisce l'adduzione del vapore. Quando l'adduzione del vapore è attiva, il simbolo è acceso.	L'aria della camera di cottura è riscaldata da un elemento riscaldante posizionato dietro la parete posteriore della camera stessa e fatta circolare in modo uniforme. L'adduzione del vapore è in grado di migliorare la trasmissione di energia all'alimento. Il vapore oltre 100 °C non è visibile.	

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei modi di funzionamento / / e + .

- ► Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura desiderati.
- ► Tenere premuto il bottone di regolazione OK per la durata di 2 secondi.
  - – E' emesso un semplice segnale acustico.
  - – Sul display digitale lampeggia .
  - – Quando si raggiunge la temperatura impostata della camera di cottura viene emesso un segnale acustico.

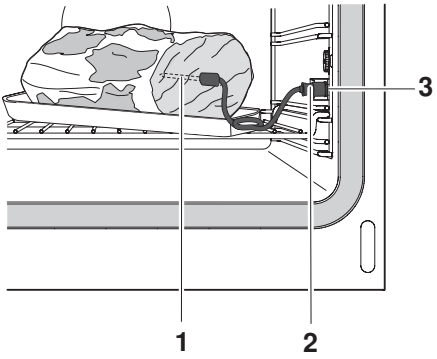
Sonda per la temperatura

È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura. Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.
Mantenere sempre pulita la spina.

Sistemare la sonda per la temperatura

► Infilare la sonda per la temperatura **1** nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa della carne.

Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura **1** dovrebbe essere completamente coperta dal cibo da cuocere.



Misurazioni affidabili sono possibili solo su pezzi solidi e compatti, quindi, se necessario, la carne deve essere legata.
La sonda per la temperatura non deve toccare delle ossa e non deve essere infilata in tessuti adiposi.
Per il pollame, la sonda per la temperatura dovrebbe essere infilata nel lato interno della coscia.

La presa **3** per la sonda per la temperatura si trova nella parete destra della camera di cottura. La spina e la presa sono senza corrente.

► Aprire la copertura e infilare la spina **2** nella presa **3**.

Temperatura sonda

La temperatura sonda può essere regolata solamente dopo aver infilato la sonda per la temperatura.

Regolazione

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Premere 1× il tasto °C.
  - – Sul display digitale a sinistra si legge - -.
  - – Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK regolare la temperatura sonda desiderata. Essa dipende dal tipo carne e dal grado di cottura, vedere 'Consigli di regolazione'.

Se si desidera misurare solo la temperatura sonda, selezionare - -.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.
  - – Finché la temperatura sonda resta al di sotto dei 30 °C sul display digitale a sinistra compare - -.

Controllare e modificare

- ▶ Premere 2× il tasto °C.
  - – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura sonda impostata.
  - – Il simbolo lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK si modifica la temperatura sonda.

Fine cottura

– Dopo aver raggiunto la temperatura sonda regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
– E' emesso un segnale acustico della durata di un minuto.
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura sonda attuale, p. es. 70°C.
– Il simbolo lampeggia.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.

Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, a causa del calore residuo la temperatura sonda continua ad aumentare.

Cottura delicata

Con «Cottura delicata» si possono preparare in modo delicato pezzi di carne pregiati prerosolati. La fine cottura la si può scegliere con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La durata della cottura può essere regolata tra le 2½ ore e le 4½ ore. La temperatura della camera di cottura è regolata automaticamente.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Peso della carne: 500–2000 g
- Spessore della carne: almeno 4 cm
- Qualità: carne pregiata magra con poco tessuto connettivo

Preparare la carne

▶ Condire o marinare la carne.

Prima di procedere alla rosolatura togliere le marinate con erbe aromatiche, senape etc., perché questi ingredienti tendono a bruciare.

▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.

▶ Rosolare la carne brevemente a fuoco vivo da tutti i lati. La rosolatura non deve durare più di 5 minuti.

▶ Sistemare quindi la carne rosolata in una pirofila o in uno stampo in porcellana.

Sistemare la sonda per la temperatura

▶ Infilare la sonda per la temperatura nella carne in modo che la punta si trovi al centro della parte più spessa della carne

La sonda per la temperatura dovrebbe essere completamente coperta dal cibo da cuocere.
La temperatura misurata nella carne dalla sonda per la temperatura è importante per garantire che a fine cottura la carne sia cotta al punto giusto.

▶ Inserire la griglia sull'appoggio 2 e appoggiarvi la teglia.

▶ Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

Scegliere e avviare la cottura delicata

La scelta e l'avviamento sono mostrati sulla base dell'esempio «Cottura delicata» «Cosciotto di agnello saignant al sangue».

La carne diventa tanto più tenera e succosa, quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per pezzi grossi di carne.

Dopo l'avviamento, i valori non possono più essere modificati.

Si prega di osservare i 'Consigli di regolazione'.

- ▶ Premere 8× il tasto ⏻.
  - – I simboli /⊡ e I→I sono accesi.
  - – Sul display digitale sinistro compare la temperatura sonda preimpostata 70°C.
  - – Sul display digitale destro compare 3h:30 per una durata di funzionamento di 3½.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – La cottura delicata si avvia.
  - – Sul display digitale sinistro si legge la temperatura sonda.
  - – Sul display digitale destro si legge la durata di funzionamento scaduta.
  - – I simboli /⊡ e I→I sono accesi.

Modificare la temperatura sonda

- ▶ Premere il tasto °C.
  - – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura sonda preimpostata 70°C.
  - – Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK modificare la temperatura sonda.

Modificare la durata di funzionamento

▶ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale destro lampeggia 3h:30.
  – Il simbolo |→| lampeggia.
▶ Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata di funzionamento.

Interruzione involontaria

▶ Se si preme il tasto ◯, si interrompe il processo.
  – Sul display digitale sinistro lampeggia H 6.
▶ Premendo il bottone di regolazione OK, il processo prosegue.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2× il tasto ◯.

Consigli ed accorgimenti

Cottura a vapore

- Con cottura a vapore si possono cuocere contemporaneamente diversi cibi. Si possono così preparare assieme p. es. il riso o legumi con durata di cottura simile risparmiando energia e stoviglie.
- I cereali, p. es. riso o miglio, e i legumi, p. es. lenticchie, usando stoviglie da servizio adatte e un volume di liquido adeguato si possono cuocere direttamente.

Alimento	Peso alimento	ca. aggiunta di liquido (dipende dalla consistenza desiderata)
Riso	100 g	1½ dl di acqua salata, brodo, ecc.
Risotto	100 g	2½ dl di acqua, ev. vino
Semolino di mais (Polenta)	100 g	3 dl di mix acqua/latte
Semolino	100 g	2–3 dl di acqua
Lenticchie	100 g	2–3 dl di acqua
Ebly	100 g	1–1½ dl di acqua
Miglio	100 g	1½–2 dl di acqua
Ceci ammollati	100 g	½–1 dl di acqua

- Per la cottura a vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata e sotto la griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.
- Mettere il piatto di portata direttamente sulla teglia d'acciaio o sulla griglia.

Si consiglia di condire la verdura solo dopo la cottura al vapore.

Panni umidi e caldi

Panni umidi e caldi vengono impiegati per una piacevole pulizia delle mani dopo un pasto.

- ▶ Appoggiare dei panni di spugna puliti e umidi piegati il meno possibile sulla teglia d'acciaio inossidabile perforata.
- ▶ Scegliere la seguente regolazione:

	°C	°C	min.		
	80	no	ca. 5	2	

Aria calda

Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Rigenerazione

Risultato	Rimedio
■ L'alimento rigenerato risulta secco.	▶ La prossima volta diminuire la temperatura della camera di cottura e ridurre la durata.
■ Troppa condensa sull'alimento/intorno all'alimento rigenerato.	▶ La prossima volta aumentare la temperatura della camera di cottura e allungare la durata.

Cottura professionale

- Dopo aver dato forma al pane, ai panini e agli altri alimenti a pasta lievitata, far lievitare ancora un poco, in genere bastano 10 minuti. Quindi mettere l'impasto sulla teglia d'acciaio inossidabile rivestita con carta da forno, appoggiarlo sulla griglia nella camera di cottura fredda e cuocerlo con .
- Con la cottura professionale si forma una crosta bella e lucida. Gli alimenti da cuocere al forno di pasta lievitata o sfoglia non devono essere spennellati con tuorlo o panna.
- Durante la fase del vapore non è permesso aprire la porta dell'apparecchio. In seguito all'immissione di aria fredda la fase del vapore diverrebbe più lunga e il pane potrebbe essere esposto troppo a lungo al vapore. In tal caso prenderebbe una forma piuttosto piatta.
- Per ottenere una crosta bella e croccante, vale la regola: più piccola è la pasta, più elevata dovrà essere la temperatura durante la fase dell'aria calda. La regolazione della temperatura ottimale per i panini è quasi sempre maggiore rispetto a quella per singoli pani.

Aria calda + vapore +

Grazie al vapore condensato, la trasmissione dell'energia sull'alimento è più efficiente rispetto alla cottura con aria calda. In questo modo il processo di cottura si velocizza. L'umidità propria dell'alimento si mantiene e le parti sensibili si bruciano meno velocemente.
Questo modo di funzionamento è particolarmente adatto per cucinare alimenti con superficie croccante, p. es. gratin, brasato, prodotti pronti congelati tipo involtini primavera, prodotti a base di patate ecc.

▶ Disinserire premendo il tasto Adduzione vapore.
  – Il simbolo si spegne.
▶ Inserire premendo il tasto Adduzione vapore.
  – Il simbolo è acceso.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ▶ Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarlo bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L'impasto presenta una differenza della doratura.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ▶ Per [⊛], [⌓], [⊛], [≋] + [⊛] e [☝] + [⊛] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

Il modo di funzionamento + comparato al modo di funzionamento consuma meno energia.

- ▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- ▶ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Opzione

Cassetto scaldavivande

Non immagazzinare cibi o materiali sensibili alla temperatura infiammabili nel cassetto scaldavivande!

Il cassetto scaldavivande permette di riscadlare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

- ▶ Inserire o disinserire il cassetto scaldavivande premendo il tasto .
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Il cassetto scaldavivande si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

Cura e manutenzione

Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori. In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie e l'effetto antiaderente.
Se sul display digitale lampeggia H 1, non toccare lo scomparto del contenitore dell'acqua. Pericolo di ustione!

Pulizia esterna

- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio/cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

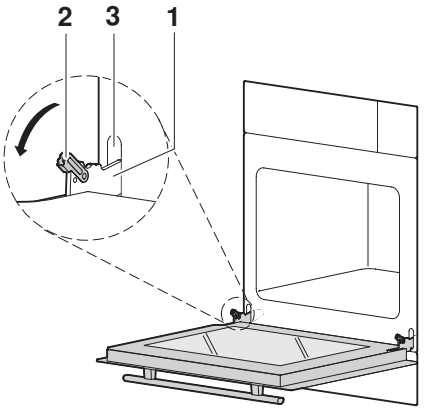
- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulire la porta dell'apparecchio

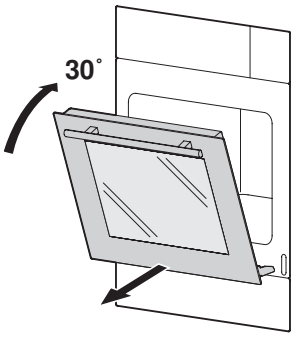
▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Togliere la porta dell'apparecchio

Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 9 kg. Pericolo di ferite!



▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
▶ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.

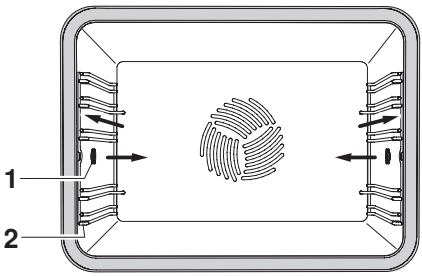


▶ Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).
▶ Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio

Inserire la porta dell'apparecchio

▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

Togliere la griglia d'appoggio



- ▶ Svitare il dado zigrinato **1** posizionato davanti sulla griglia d'appoggio ruotando in senso antiorario.
- ▶ Spostare leggermente a lato della vite la griglia d'appoggio **2** ed estrarla in avanti.

Inserire la griglia d'appoggio

- ▶ Inserire la griglia d'appoggio nei fori della parete posteriore della camera di cottura e appoggiarla sulla vite. Riavvitare in senso orario sulla vite il dado zigrinato fino all'arresto.

Sostituire la guarnizione della porta

Per motivi tecnici concernenti la sicurezza la guarnizione della porta deve essere sostituita dall nostro servizio clienti.

Pulire gli accessori

Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.

- La teglia d'acciaio inossidabile, la teglia d'acciaio inossidabile perforata, la griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavati in lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.
- Residui dell'acqua nel contenitore dell'acqua si possono rimuovere con un decalcificante normalmente reperibile in commercio.
- ▶ Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificare anche questo.

Pulire la camera di cottura

Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura.
In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie e l'effetto antiaderente.

- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, la condensa e le parti di cibo devono essere completamente asciugate ovvero rimosse.
- ▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.
- ▶ Lo sporco essiccato si può rimuovere più facilmente se prima della pulizia si accende l'apparecchio per breve tempo (ca. 30 minuti) con il modo di funzionamento ad una temperatura di 80 °C. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.

Man mano che aumenta la durata d'uso, nella camera di cottura si possono formare i colori luccicanti dell'arcobaleno oppure la superficie può diventare leggermente opaca.
Tali effetti possono essere eliminati con un idoneo detergente. Sono idonei tutti i detergenti per acciaio non abrasivi reperibili in commercio.

- ▶ Pulire la camera di cottura con un detergente idoneo e un panno morbido e umido. Quindi risciacquare bene con acqua e asciugare.

Decalcificare

Durante ogni produzione di vapore, nel generatore di vapore si deposita del calcare, dipendente dalla durezza dell'acqua locale (cioè dal tenore di calcare nell'acqua).
Un sistema nell'apparecchio riconosce automaticamente quando la decalcificazione è necessaria.

– Sul display digitale lampeggia H 10.

L'intervallo di decalcificazione dipende dalla rispettiva durezza dell'acqua e dalla frequenza dell'uso. Con 4× 30 minuti di vaporizzazione la settimana, a seconda della durezza dell'acqua, occorre decalcificare come segue:

Durezza dell'acqua	Decalcificare dopo ca.
■ dolce	18 mesi
■ media	9 mesi
■ dura	6 mesi

L'intero processo di decalcificazione dura circa 45 minuti.

Consigliamo di eseguire la decalcificazione quando si accende l'indicazione. Rinunciando a decalcificare l'apparecchio, si pregiudica la funzione dell'apparecchio risp. l'apparecchio può risultarne danneggiato.

Decalcificante Durgol Swiss Steamer

Il decalcificante contiene un acido efficientissimo. Pulire immediatamente con acqua eventuali spruzzi di decalcificante. Osservare le indicazioni del produttore.

Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il decalcificante speciale sviluppato esclusivamente per questo apparecchio – acquistabile nelle drogherie. Questo prodotto permette una decalcificazione professionale e delicata.

I decalcificanti normalmente reperibili in commercio non sono adatti, perché contengono additivi schiumanti o possono non essere sufficientemente efficaci.

Usando un decalcificante diverso, questo può eventualmente

- traboccare schiumando nella camera di cottura
- decalcificare insufficientemente il vaporizzatore
- in casi estremi, danneggiare l'apparecchio

Eseguire la decalcificazione

L'apparecchio deve essere spento. La decalcificazione deve essere fatta a porta chiusa. Pericolo di ustione! Per motivi di sicurezza, un'interruzione della decalcificazione dopo l'avviamento non è possibile.

► Premere contemporaneamente i tasti ⏻ e 🕘.
  – Sul display digitale lampeggia CAPr.
  – Alla fine, sul display digitale lampeggia H 5.
► Riempire il contenitore dell'acqua con l'intero contenuto del decalcificatore speciale non diluito.
► Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – Sul display digitale lampeggia CA 1.
  – Per ca. 30 minuti l'apparecchio resta in fase di decalcificazione.
  – Alla fine, sul display digitale lampeggia H 2.
▶ Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare il decalcificante e riempire il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  – Sul display digitale compare CA 2.
  – L'apparecchio si trova in fase di risciacquo.
  – Alla fine, sul display digitale lampeggia H 2.
▶ Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare l'acqua e riempire nuovamente il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  – Sul display digitale rimane visualizzato CA 2 oppure viene visualizzato CA 3.

A seconda del grado di sporco del liquido evacuato dalla pompa, devono essere eseguiti eventuali ulteriori risciacqui.
  – Sul display digitale compare CA 2 risp. CA 3.

▶ Quando nell'indicazione appare End, togliere il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
  – La comunicazione End si spegne ed è di nuovo visibile l'ora.
▶ Se sul fondo della camera di cottura dovesse esserci del liquido, eliminarlo con un panno morbido.

Se dopo la decalcificazione dovesse essere utilizzato il modo di funzionamento [⏻], [≋], [⌓] e [⏻] + [✣], dopo la cottura l'acqua contenuta nell'apposito contenitore potrebbe essere leggermente torbida. Questo non ha alcuna influenza sulle caratteristiche di cottura e sulla qualità dell'alimento.

Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN e la completa comunicazione di errore, p. es. F xx/E xx.

Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
■ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Inserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare il servizio.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

… l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ La lampadina ad incandescenza è difettosa.	▶ Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'consigli di regolazione'.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… si sentono rumori durante il funzionamento

Possibile causa	Rimedio
■ Rumori di funzionamento possono verificarsi durante l'intero funzionamento (Rumore di commutazione o di pompaggio).	Fare niente. Questi rumori sono normali.

… alla fine della cottura non viene pompata acqua per lungo tempo

Possibile causa	Rimedio
■ Per motivi di sicurezza, l'acqua che si trova nel generatore di vapore viene pompata via solamente quando la sua temperatura scende sotto i 80 °C.	Quando il contenitore dell'acqua contiene ancora sufficiente acqua fredda, questa viene travasata automaticamente nel generatore di vapore. In questo modo l'acqua del generatore di vapore viene raffreddata. Se l'acqua nel contenitore non è sufficiente, è necessario attendere il raffreddamento (il processo può durare fino a 30 minuti). Si può continuare ad utilizzare l'apparecchio.

... lampeggia H 1

Possibile causa	Rimedio
■ Il contenitore dell'acqua non è stato inserito.	► Inserire il contenitore dell'acqua.

... lampeggia H 2

Possibile causa	Rimedio
■ Il contenitore dell'acqua non contiene acqua.	► Riempire il contenitore dell'acqua e inserirlo nell'apposito scomparto.
■ Durante la decalcificazione.	► È necessario cambiare l'acqua.

... lampeggia H 3

Possibile causa	Rimedio
■ La porta dell'apparecchio è aperto.	► Chiudere la porta dell'apparecchio.

... lampeggia H 4

Possibile causa	Rimedio
■ La sonda per la temperatura non è infilata.	► Infilare la sonda per la temperatura nell'apposita presa.

... lampeggia H 5

Possibile causa	Rimedio
■ La decalcificazione è stata selezionata, ma non ancora avviata.	► Riempire il contenitore dell'acqua con l'intero contenuto del decalcificatore speciale non diluito e inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto. ► Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

... lampeggia H 6

Possibile causa	Rimedio
■ La cottura delicata è interrotta.	► Proseguire premendo il bottone di regolazione OK. ► Per interrompere premere il tasto ◯.

... lampeggia H 10

Possibile causa	Rimedio
■ L'evaporatore nell'apparecchio è calcificato.	► Avviare il processo di decalcificazione.

... lampeggia H 11

Possibile causa	Rimedio
■ E' stato usato un prodotto decalcificante non idoneo.	▶ Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto.
■ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	▶ Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, annotare il numero di fabbricazione (FN) e il messaggio d'errore completo. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

... F xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare il numero FN e la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

... U xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica.	► Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ► Ristabilire l'alimentazione elettrica. ► Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare il numero FN e la comunicazione d'errore completa. ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Chiamare il servizio.

... appare CA xx

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono causare una comunicazione «CA». ■ Esse si presentano in fase di decalcificazione.	Nel caso di indicazione CA 1, l'apparecchio si trova in fase di decalcificazione. Nel caso di indicazione CA 2 o CA 3, l'apparecchio si trova in fase di risciacquo.

... appare CA -

Possibile causa	Rimedio
■ Durante la decalcificazione è stato premuto il tasto ◯.	Dopo breve tempo, l'apparecchio passa automaticamente alle fasi di risciacquo. ► In presenza dell'indicazione H 2, riempire il contenitore dell'acqua con acqua fresca. – La fase di risciacquo prosegue automaticamente.

In questo caso, la decalcificazione non è stata eseguita correttamente e deve essere ripetuta completamente.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo una interruzione dell'alimentazione elettrica, sul display digitale destro lampeggia 12:00 e il simbolo ◷.

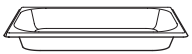
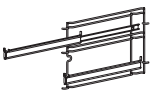
► Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
► Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
► Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
► L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione OK.

Le regolazioni utente vengono mantenute.
Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica si verifica durante «Cottura delicata», il programma verrà interrotto. Non è possibile proseguire con il programma.
Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica si verifica durante la decalcificazione, la stessa proseguirà automaticamente dopo l'impostazione dell'ora.

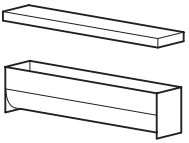
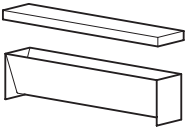
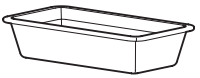
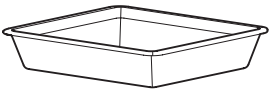
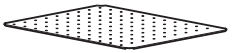
Accessori e ricambi

Per l'ordinazione pregasi indicare il modello n. e l'esatta denominazione.

Accessori

		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]
Teglia d'acciaio inossidabile *		370 × 25 × 429,5
Teglia d'acciaio inossidabile perforata *		370 × 25 × 429,5
Griglia *		370 × 25 × 429,5
Teglia originale *		370 × 25 × 429,5
Teglia d'acciaio inossidabile, ⅓ GN		325 × 20 × 177
Contenitore di cottura non forato, ⅓ GN		325 × 40 × 177
Contenitore di cottura forato, ⅓ GN		325 × 40 × 177
Cassetto su rulli		
Tortiere rotonda con TopClean ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm		

* Contenuta nella fornitura

		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]
Stampo ovale per terrine con coperchio		60 × 60 × 300
Stampo squadrato per terrine con coperchio		55 × 55 × 300
Stampi in porcellana, ⅓ GN		325 × 60 × 177
Stampi in porcellana, ½ GN		325 × 60 × 265
Stampi in porcellana, ⅔ GN		325 × 60 × 354
Inserto vapore in acciaio inossidabile		257 × 5 × 109 252 × 5 × 197 290 × 5 × 254

Ricettario *

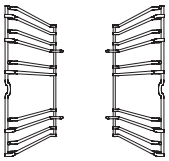
Consigli di regolazione *

Le dimensioni sono conformi alla Gastronorm ⅓ GN, ½ GN e ⅔ GN.

* Contenuta nella fornitura

Ricambi

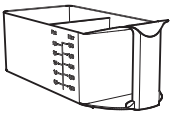
Griglia d'appoggio sinistra/destra



Dado zigrinato

Coperchio del contenitore dell'acqua

Contenitore dell'acqua



Sonda di temperatura con impugnatura diritta

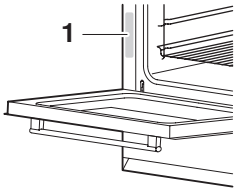
Dati tecnici

Dimensioni esterne

▶ Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

▶ Vedere targhetta dei dati **1**



Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento + e . L'applicazione di termocoppie tra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può compromettere la tenuta stagna e determinare così delle misurazioni errate.
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/
EN 60350 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Osservazione generale

Volume massimo di carico 3 kg

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparechio dispone di un economizzatore automatico standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Annotazioni

Indice analitico

A

Accessori 14, 69
Ordinare 79
Pulire 57
Acqua 16
Rabboccare 21
Adduzione vapore
Inserire/disinserire 51
Appoggi 13
Aria calda 36, 50
Aria calda + vapore 40, 51
Aria calda umida 40
Assistenza tecnica 79
Avviamento ritardato 33

B

Bambini nell'economia domestica 8
Brevi istruzioni 80

C

Calore sopra e sotto 36
Camera di cottura
Evacuazione dell'aria 13
Misurazione della temperatura 72
Pulire 58
Campo di validità 2
Cassetto dell'apparecchio 11
Pulire 55
Cassetto riscaldabile 11
Pulire 55
Cassetto scaldavivande 54
Cassetto su rulli 17
Centro di servizio 79
Comunicazione C 67
Comunicazione F/E 66
Comunicazione H 64
Comunicazione U/E 67
Consigli di regolazione 70
Consigli ed accorgimenti 49
Contenitore dell'acqua 16
Riempire 20
Svuotare 24
Contenitore di cottura 17
Contratto di servizio 79
Cottura a vapore 36, 49
Cottura delicata 40, 46
Modificare durata di funzionamento 48
Modificare temperatura sonda 47
Preparare la carne 46
Scegliere e avviare 47
Sistemare la sonda per la temperatura 46
Cottura professionale 38, 51
Cura 55

D

Dado zigrinato 13
Dati tecnici 72
Decalcificante 60
Decalcificare 59
Eseguire 60
Descrizione dell'apparecchio 11
Differenza della doratura 52
Dimensioni esterne 72
Disinserire 23
Disinstallare 74
Disturbi del funzionamento 79
Domande 79
Durata di funzionamento 32
Regolare 34
Durezza dell'acqua 26, 29

E
Elementi d'indicazione 12
Elementi di comando 12
Elemento riscaldante sopra 13
Eliminare personalmente i guasti 62

F
Formato dell'ora 29
Formato orologio 26
Funzioni dell'orologio 30

G
Griglia 15
Griglia d'appoggio 57
Grill 13, 38
Guarnizione della porta 13
  Sostituire 57

I
Illuminazione 13, 26, 28
Imballaggio 74
Indicazione dell'ora 26, 28
  Lampeggia 68
Indicazioni 12
Interruzione dell'alimentazione elettrica 68
Istituti di prova 72

M
Manutenzione 55
Messa in funzione 19
Modello n. 2
Modi di funzionamento 36
Modo di funzionamento
  Modificare 21
  Scegliere 21

N
Note 11

O
Opzione 54
Orario di disinserimento 33
Ordinazioni 79
Osservazioni sulla sicurezza
  Prima messa in funzione 6
  Quando nell'economia domestica vivono bambini 8
  Uso conforme allo scopo 7
  Utilizzazione 8

P
Panni umidi e caldi 50
PizzaPlus 38
Porta dell'apparecchio 13
  Togliere 56
Prelevare l'alimento 23
Preriscaldare 53
Presa 13
Prima della prima messa in funzione 6
Prima messa in funzione 6, 19
Protezione dal contatto 13
Pulizia esterna 55

R
Rabboccare l'acqua 21
Raccordo elettrico 72
Regolare l'ora 30
Regolazioni di fabbrica 29
Regolazioni utente 25, 26
Ricambi 71
  Ordinare 79
Ricettario 70
Rigenerazione 38, 50
Riscaldamento rapido 42
Risparmiare energia 53

S
Segnale acustico 26, 28
Selezionare la temperatura della camera di cottura 22
Sicurezza 74
Sicurezza bambini 26, 27
Simboli 2, 12
Smaltimento 74
Sonda della temperatura 13
Sonda di temperatura 16
Sonda per la temperatura 43
Sistemare 43
Sostituire la lampadina a incandescenza 61
Spegnere 33, 35
Stampi in porcellana 17
Stampi per terrine 17
Standby 73
Struttura 11

T
Targhetta dei dati 72
Tasti 12
Teglia d'acciaio inossidabile 14
Teglia d'acciaio inossidabile perforata 15
Teglia originale 14
Teglie rotonde 16
Temperatura della camera di cottura
Controllare/modificare 22
Temperatura sonda 44
Temporizzatore 31
Tipo 2

U
Unità di temperatura 26, 29
Uso 18
Esempio 20

V
Ventilatore per l'aria calda 13
Volume di carico 72

Assistenza tecnica

Il capitolo 'Eliminare personalmente i guasti' aiuta a riparare di persona piccole anomalie del funzionamento.
Ciò vi consente di risparmiare la richiesta di un tecnico dell'assistenza e quindi i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia del funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN		Apparecchio	

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

► Aprire la porta dell'apparecchio.
  – La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

In caso di disturbi del funzionamento può rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto ⏲.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto ⏲.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto ◯.

Regolare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto 🔔.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

J768.012-1